

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sanguinaccio di pasticceria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 l di latte
- 100 g di cioccolato fondente
- 200 g di cacao amaro
- 150 g di farina
- 800 g di zucchero
- 50 g di burro
- ½ bustina di cannella.

PREPARAZIONE

- 1 Stemperare il cacao, la farina, lo zucchero ed il burro in metà latte.



2 Riscaldare l'altra metà di latte e, quando è tiepido, aggiungerlo al composto.



3 Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria ed unirlo al tutto.



4 Mettere a bollire a fuoco lento girando sempre nello stesso verso.



5 Aggiungere la cannella quando il sanguinaccio si è raffreddato.

Servire freddo.

Aggiungere gocce di cioccolato a piacere.

